

Hongos comestibles, alternativa productiva para productores y emprendedores

Programa unne en el medio

Eje temático: **Desarrollo socioeconómico sostenible**

Romero, Amalia María Eugenia (CIENCIAS AGRARIAS) **Ramirez, Natalia** (CIENCIAS EXACTAS) **Somrau, Alex Ernesto** (CIENCIAS AGRARIAS) **Vasquez, Susana** (CIENCIAS AGRARIAS) **Batista, Adriana Judit** (CIENCIAS EXACTAS) **Niveiro, Nicolás** (CIENCIAS EXACTAS)

Palabras Clave: **Fungi - Hongo Ostra - Economía Circular**

INTRODUCCIÓN

Los hongos son una fuente de alimentos por su alto contenido proteico y vitaminas B y D (Morales, 2010). Su producción es factible a escala familiar y al producto obtenido se le puede dar valor agregado con la elaboración de conservas y deshidratado (Niveiro et al. 2024). La producción de hongos comestibles y el uso de sustratos derivados de la actividad local, fomentaría el desarrollo de esta actividad como una alternativa rentable y dentro de un sistema de economía circular.

OBJETIVO

Fomentar la producción de hongos comestibles como un recurso productivo alternativo de alto valor agregado, a través del uso de residuos lignocelulósicos en la localidad de Santa Ana.

METODOLOGÍA

Reunión con productores para conocer la disponibilidad de residuos lignocelulósicos para su uso como sustrato. Dos talleres prácticos, para el cultivo de hongos ostras y de reconocimiento de especies comestibles con degustación de hongos silvestres.

RESULTADOS / DISCUSIÓN

En el primer taller práctico se expusieron los cuidados para el cultivo de hongos, luego los asistentes realizaron la siembra del inóculo. Un 75% de los participantes logró obtener dos oleadas de cosecha. En un segundo encuentro se expusieron propiedades nutricionales y medicinales de los hongos y métodos de conservación. Se expusieron diferentes hongos llevando material disecado y para finalizar este encuentro se realizó una degustación de un hongo comestible cosechado en la zona (Phlebopus).

CONCLUSIONES

Productores y emprendedores experimentaron una opción de proyecto productivo en un sistema de economía circular mediante el uso de residuos de la región como sustrato; y la inclusión en sus hábitos alimentarios como nuevas fuentes de nutrientes.

BIBLIOGRAFÍA

Morales. 2010. Hacia un Des. Sostenible del Sistema de Producción de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoam. Niveiro et al. 2024. Cultivo de hongos comestibles, perspectivas de desarrollo para las economías regionales del nordeste argentino

